

CAVIAR

geserveerd met blini's en klassiek garnituur

BAERI ORIGINAL	10gr	20
OSIETRA	15gr	40
OSIETRA GRAND CRU	30gr	90
BELUGA	30gr	250

**HUÏTRES**zes oesters met mignonette en roggebrood
oesters zijn ook per stuk te bestellen

BOUDEUSE	19
RONCE	29
SPECIALE	33
ROYAL CABANON	43

FRUITS DE MER**PLATEAU FRUITS DE MER P.P. 63**

Een selectie van onze cru bar, samengesteld door de chefs. Alle producten worden koud geserveerd

de beschikbaarheid van de verschillende producten kan per dag variëren

KOKKELS	9
MOSSELEN	9
TAPIJTSHELLEN	9
SCHEERMESSEN	13
VENUSSHELLEN	13

NOORDZEEKRAB	100GR	23
HOLLANDSE GARNALEN	100GR	21
KING KRAB POTEN	100GR	23
LANGOUSTINE	P. ST.	9
KREEFT	HALVE	25

MENU'S

PLAT DU JOUR hoofdgerecht	27
DEUX PLATS voorgerecht en hoofdgerecht of hoofdgerecht en dessert	39
TROIS PLATS voorgerecht, hoofdgerecht en dessert	47
QUATRE PLATS voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert	57
CINQ PLATS voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert	65

ENTRÉES

TRUITE forelfilet met asperges, zeekraal en grapefruit	21
CRABE Noordzee krab met koolrabi, zilte groenten en pommes soufflé	25
RIS DE VEAU kalfszwezerik met meiraap, anjischampignons en dragonjus	23
STEAK TARTARE handgesneden tartaar van 80 gram, geserveerd met toast	19
FOIE GRAS D'OIE gemarineerde ganzenlever met boekweit en rabarber	27
SOUPE À L'OIGNON gegratineerde, klassieke Franse uiensoep	15
BISQUE D'HOMARD kreeftenbisque met kreeften-tortellini's	21
TOMATE tomatenstructuren met amandel en basilicum	19

PLATS PRINCIPAUX

MORUE kabeljauwfilet met palingsabayon, courgette, salsa verde en ricotta	29
LOTTE zeeduivelfilet met prei, ui en mosselen	33
AUBERGINE gepofte aubergine walnoten, bulgur en granaatappel	23
HOMARD halve Europese kreeft met asperges, hollandaise en Opperdoezer Ronde	35
CANETTE eendenfilet met Alkmaars gort, zilverui en eendenjus met trappeur en sinaasappel	37
STEAK TARTARE handgesneden tartaar van 150 gram, geserveerd met toast en pommes pont neuf	27
TOURNEDOS ROSSINI gebakken ossenhaas met gebakken ganzenlever en truffel	51
AGNEAU gebakken en gestoofd lam met doperwtten, aardappelmousseline, asperge en lamsjus	39

MENU À LA PRESSE

CANARD À LA PRESSE aan tafel bereid voor twee personen	125
MENU DU CANARD een driegangenmenu voor twee personen	171

GARNITURES

SALADE frisse groene salade	5	PURÉE MOUSSELINE romige puree van la ratte aardappelen	5	ASPERGES BLANC klassiek met boterjus, ei en peterselie	9
PETIT LEGUMES jonge groenten van kwekerij Terroir	7	POMMES PONT NEUF in ganzenvet gegaarde, krokante aardappelen	7	á la flamande	13